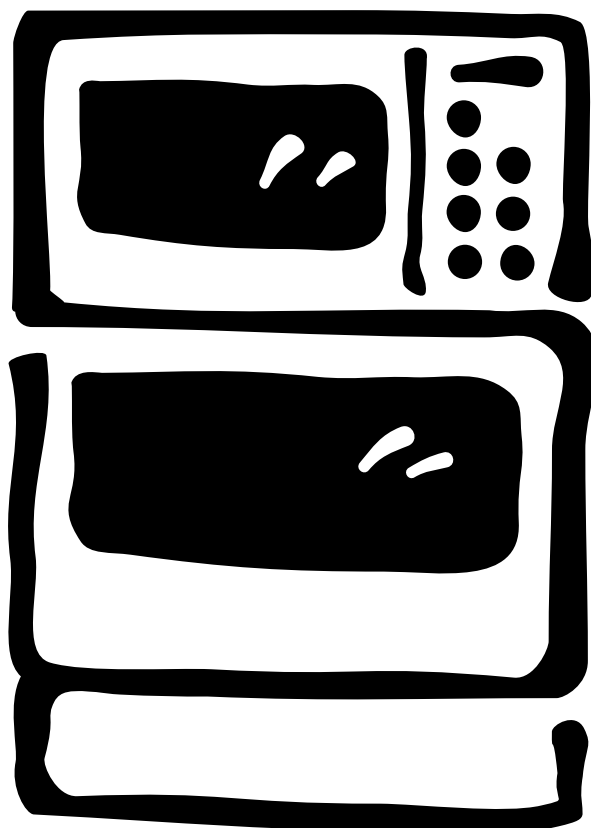


spis

BRUKSANVISNING



EK 6176, EK 7176

Innehåll

Säkerhet	3
Spisen	4
<i>Uppackning</i>	4
<i>Tillbehören</i>	4
Säkerhetsutrustningen	5
<i>Tippskyddet</i>	5
<i>Kastrullskyddet (extra tillbehör)</i>	5
<i>Luckspärren</i>	6
Före första användning	6
<i>Rengöring av spisen</i>	6
<i>Rengör tillbehören</i>	6
<i>Bränn av ugnarna</i>	6
Manöverpanelen	7
<i>Kontrolllamporna</i>	7
Glaskeramikhällen	8
<i>Användning av hällen</i>	8
<i>Rengöring av hällen</i>	13
<i>Säkerhetsfunktioner</i>	14
Ugnarna	15
<i>Ugnarnas funktioner</i>	15
<i>Praktisk användning</i>	16
<i>Rengöring och skötsel</i>	18
Installation	20
<i>Ändring av sockelhöjd och -djup</i>	20
<i>Nivåjustering</i>	21
<i>Elektrisk anslutning</i>	21
Service	22
Tekniska uppgifter	23
Tabeller	24
<i>Bakning</i>	24
<i>Placering i ugn</i>	24
<i>Grill & Matlagning</i>	25
Praktiska råd och tips	26
Problem och åtgärder	27
Skrotning	27

Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna och bekanta dig med din nya spis och dess funktioner. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överläts på annan person. Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning. Adress och telefonnummer finns under kapitlet "Service".



Text med en VARNINGSTRIANGEL handlar om säkerhet. LÄS DESSA TEXTER EXTRA NOGGRANT, så att du inte skadar dig själv, andra eller spisen.

Barn och spisen

Barn är av naturen nyfikna och intresserade av det mesta, även spisen. Vi vill för säkerhets skull betona några saker som du bör tänka på om du har barn eller besök av barn:

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta, alternativt en vägg eller ett högskåp, på båda sidor om spisen. Se till att TIPPSKYDDET är monterat, så att spisen inte tappar framåt vid onormal belastning.

Om du har KASTRULLSKYDD till din spis, skall det vara monterat. LUCKSPÄRRARNA skall också vara i funktion, och se till att låsa HÄLLÅSET.

Låt inte barn använda rakbladsskrapan.

Låt gärna barnen hjälpa till vid spisen, men lär dem att kärl, värmezoner och ugnar blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador!

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

TIPPSKYDDET ska vara monterat, då undviker du att spisen tappar vid onormal belastning.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn. Kontrollera kärlets botten. Kärl som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Var försiktig, rakbladet är mycket vasst.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

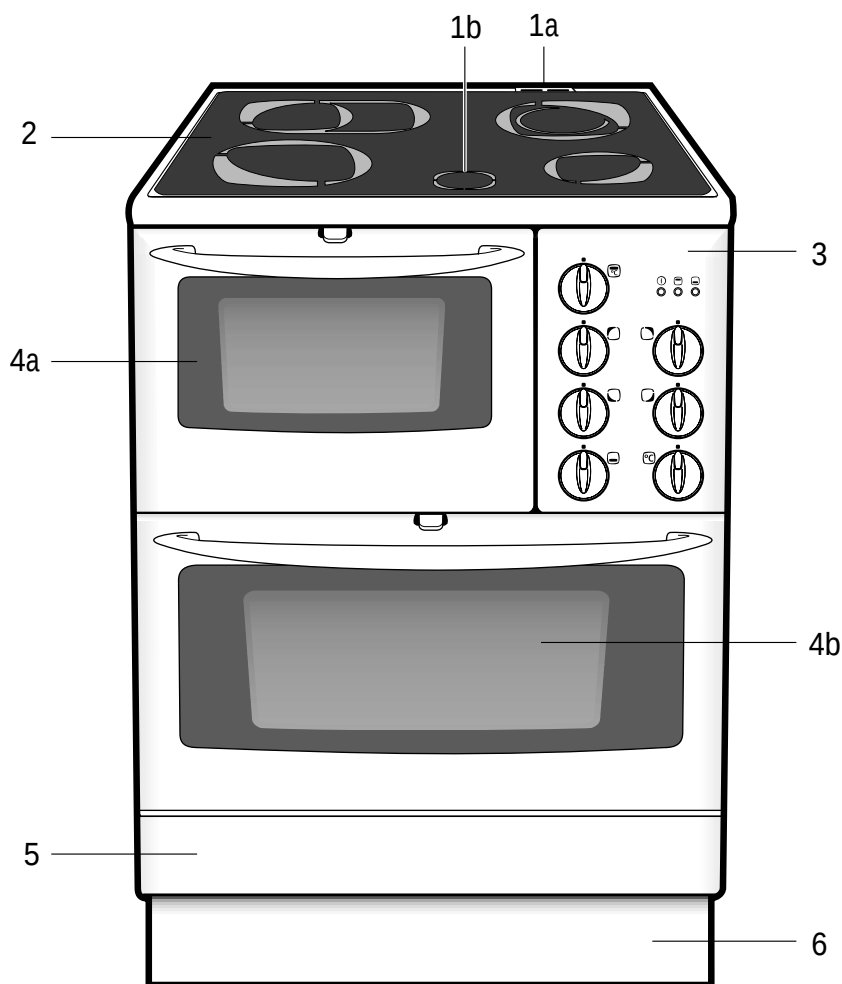
Skrotning

Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärren/luckspärrarna ur funktion.

Spisen

- 1a Löstagbar imkåpa
- 1b Vredfönster
- 2 Häll med värmezoner
- 3 Manöverpanel med VRED
- 4a Liten UGN
- 4b Stor UGN
- 5 Förvaringslåda
- 6 Sockel

Spisen har hjul baktill, för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.



Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommun-kontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

DESSA LEVERERAS MED SPISEN:

- Emaljerade plåtar och långpannor
- Ugnsgaller
- Tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- Rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- Bruksanvisning

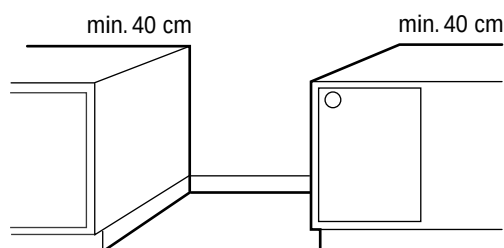
FÖLJANDE FINNS ATT KÖPA SOM EXTRA TILLBEHÖR:

- Sockeldekorer
- Kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer

Säkerhetsutrustningen

Se till att det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen (SE BILD). En av bänkarna kan ersättas av en vägg eller ett högskåp.

Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att följande är monterat/i funktion:



Tippskyddet



Tippskyddet måste vara monterat, för att hindra spisen från att tippa vid onormal belastning. Tippskyddet fungerar endast när spisen är in-skjuten på plats.

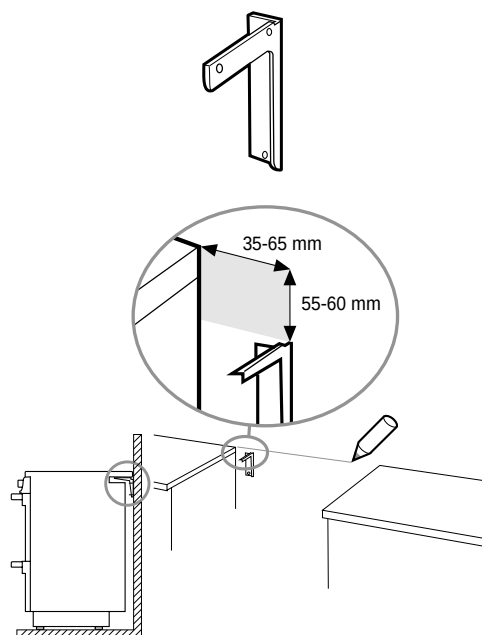
Innan du monterar tipskyddet, skall du se till att spisen har blivit justerad till den rätta nivån, se kapitel Installation, s. 20.

SÅ HÄR MONTERAR DU TIPPSKYDDET PÅ SPISEN:

- 1 Rita en linje på väggen längs hällens bakre kant (SE BILD).
- 2 Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (SE BILD). Mät ut var tipskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.

OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

- 3 Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tipskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

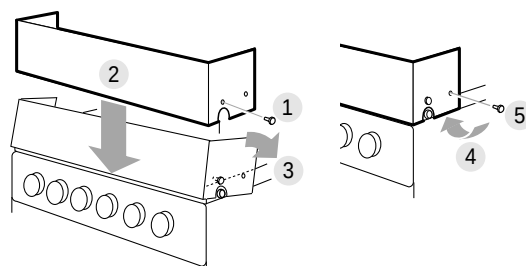


Kastrullskyddet (extra tillbehör)



Kastrullskyddet ska vara monterat. Det gör det svårare för barn att komma åt kärl på hällen.

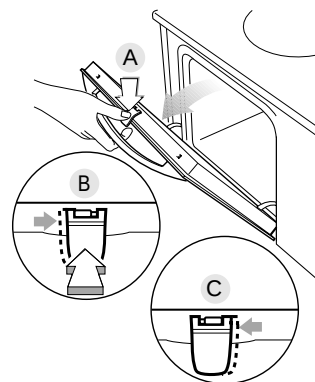
- 1 Tryck in propparna i de främre hålen.
- 2 Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
- 3 Vrid skyddet snett nedåt och
- 4 sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
- 5 Lås med de bakre propparna.



Luckspärren

Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur.

- A Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.
- B När du vill SÄTTA SPÄRREN UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm åt höger.
- C Om spärren inte är i funktion, för spärren på luckans överkant ett par mm åt vänster.



Före första användning

Rengöring av spisen

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL ELLER ANDRA REPANDE MEDEL, utom till vissa delar av spisen som ibland kan behöva en grovrengöring. Glöm inte att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Tänk på att tippskyddet inte fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.

Rengör tillbehören

Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

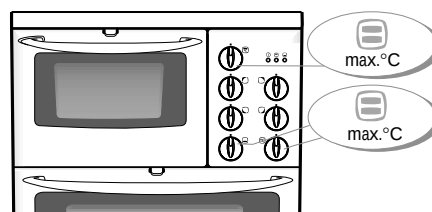
Bränn av ugnarna



Håll barn under uppsikt!
Spisen blir mycket varm.

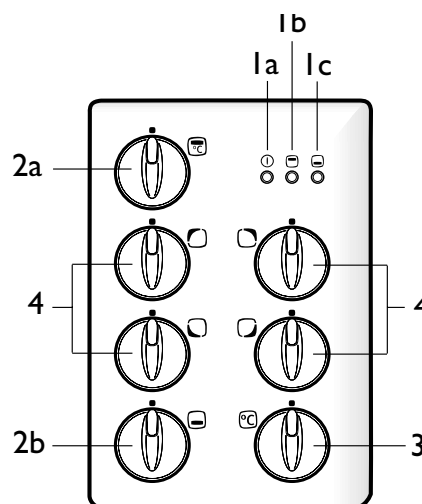
Ugnsluckorna ska vara stängda. Bränn av en ugn i taget:

- 1 Sätt på över/undervärme  samt maximal temperatur.
- 2 Vädra i köket. Stäng av ugnen när lukt och rökutveckling upphört.
- 3 Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Manöverpanelen

- 1a Kontrollampa SPISEN
- 1b Kontrollampa LILLA UGNEN
- 1c Kontrollampa STORA UGNEN
- 2a Funktions- och termostadvred LILLA UGNEN
- 2b Funktionsvred STORA UGNEN
- 3 Termostadvred STORA UGNEN
- 4 Vred till VÄRMEZONERNA



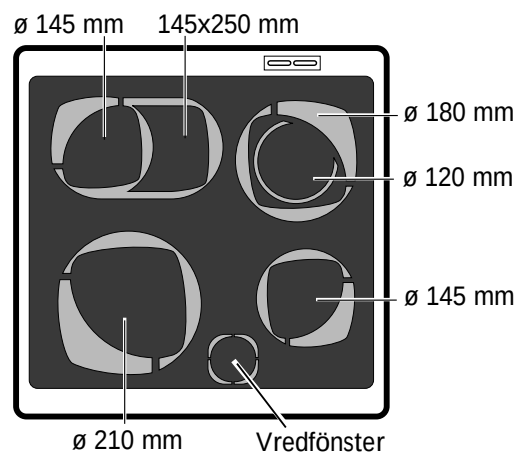
Kontrolllamporna

Kontrolllamporna är av glimlampetyp och har normalt lång livslängd. Om de slutar fungera, kontakta service.

Glaskeramikhällen

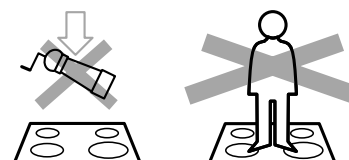
Hällen har fyra värmezoner med

- MIN/MAX STORLEK på de bakre zonerna.
- VREDFÖNSTER som ger information om zonen.
- AUTOMAX, en uppvärmningsautomatik som innebär att zonen snabbt värms upp till det värmeläge du vill använda (för vidarekokning/stekning) utan att du behöver ändra vred-inställning. Du kan välja bort Automax.
- VÄRMEVARNARE. När du stängt av en zon lyser i vredfönstret ett **H** så länge som zonen är varmare än ca 55°C.
- AUTOMATISK AVSTÄNGNING efter en tid. Ju högre värme desto tidigare slås zonen av.
- HÄLLÅS, som bryter strömmen till hällen. Om någon vrider på ett vred händer inget annat än att ordet SAFE (säker) lyser på den låsta hällen.



När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. För att förhindra överhettning slocknar ibland zonen även på det högsta värmeläget.

Glaset i hällen tål värme, kyla och temperaturchocker, men är känsligt för slag. En kryddkvarn som ramlar ner kan spräcka hällen. Använd aldrig hällen som stå-, avlastnings- eller förvaringsplats.



Användning av hällen



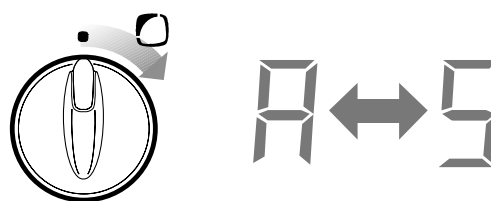
ANVÄND ALDRIG EN SPRÄCKT GLASKERAMIKHÄLL. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation. Du måste GENAST (medan hällen ännu är het) med skrapan ta bort socker och överkok med högt socker-innehåll t.ex. marmelad samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Automax är en uppvärmningsautomatik som innebär att du inte behöver ställa in vredet på högsta läget för att sedan vrider ner till lämpligt läge för vidarekokning/stekning som du normalt måste göra. Du väljer direkt den värme du tänker använda för vidarekokning/stekning. Zonen startar på högsta värme och ställer in sig automatiskt på valt läge efter en tid. Du kan välja bort automaxen om du vill.

Kok/stekning med Automax

Ställ direkt in vredet på det värmeläge, som du normalt använder för vidarekokning/stekning.

- 1 Vrid MEDURS till önskat värmeläge mellan 1 och 8. I vredfönstret lyser växelvis **A** och siffran för valt läge, så länge Automax är inkopplad.
- 2 Nollställ vredet MOTURS efter användning.

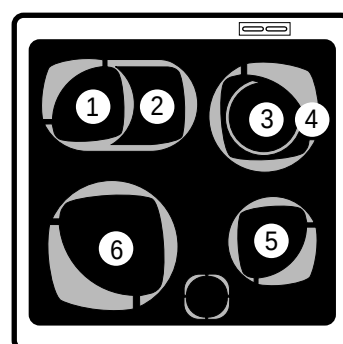


Automax kopplas inte in på nytt om du ändrar vredinställningen under tiden kokning/stekning pågår. Har du t.ex. ställt in vredet på värmeläge 4 och du ändrar till värmeläge 5, ligger koktiden för läge 4 kvar.

För att ändra värmeläge med Automax inkopplat måste du först nollställa vredet innan du väljer nytt värmeläge.

Allmänt kan man säga att läge 2–5 är användbart för kokning och läge 6–8 till stekning. För varmhållning är läge 1 lämpligt. Men som vanligt gäller att du får pröva dig fram till det läge och den värmezonen som passar dig och dina kokkärl bäst. Här nedan får du en liten vägledning till rätt värmeläge och lämplig värmezona. Varje zona motsvaras av ett nummer i tabellerna (SE BILD).

Kokning	ANTAL PORTIONER	ZON	LÄGE	EN PORTION
Gröt (havre, råg)	2	1,5	3	
	4	4	3	
Potatis	2–4	1,5	3-4	3 st
Ris	2	1,5	2	3/4 dl
	4	1,5	3	
	4-6	4	3	
Rotfrukter	4–8	4	4-5	
Skira smör		1,5	1	
Smälta blockchoklad		1,3,5	1	



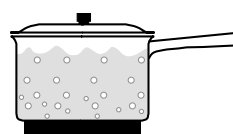
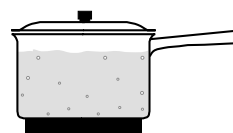
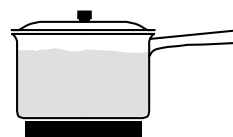
Tips vid kokning

Ljudet eller storleken på ”vattenbubblorna” kan hjälpa dig att välja rätt läge:

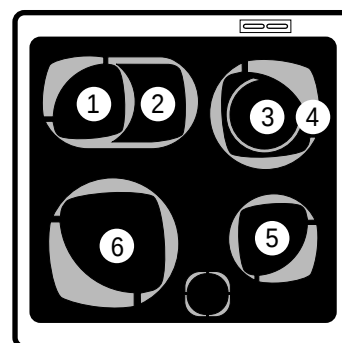
SVAG VÄRME: Sjudande vatten med bubblor à la kolsyrat. Lämpligt för vidarekokning av ris, fisk, samt grönsaker som t.ex. sockerärter och broccoli.

MEDELVÄRME: Småkokande vatten med bubblor à la fiskögon. Lämpligt för det mesta som ska kokas t.ex. kött, rotfrukter och vidarekokning av potatis.

STARK VÄRME: Ljudet tystnar innan vattnet börjar bubbla kraftigt. Lämpligt för uppkokning av vatten till pasta och ris. Ställ sedan in önskat läge för vidarekokning.



Stekning	ZON	LÄGE
Entrecôte	4	7–8
	6	7–8
Fläskkotletter	4	6
	6	6
Köttbullar	4	6–7
	6	6–7
Pannkakor	4	7
	6	7
Potatis, rå	4	6
	6	6
Ägg	4	6–7
	6	6–7



Tips vid stekning

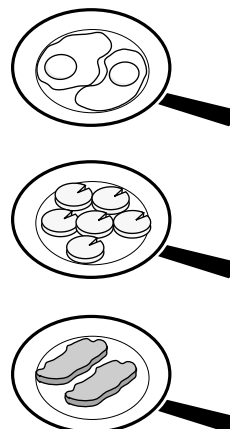
Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten.

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in ett rekommenderat läge på vredet. Färgen på fettets botten talar om för dig när det är dags att börja steka. Om du när fettet tystnat håller en ljus stekspade tryckt mot stekpannans botten så ser du lätt färgen på fett.

SVAGT BRYNT FETT: Lämpligt för t.ex. ägg, lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.

BRYNT FETT: Lämpligt för det mesta: Pannkakor, färsrätter, korv, tunna fiskfiléer, grytbitar osv.

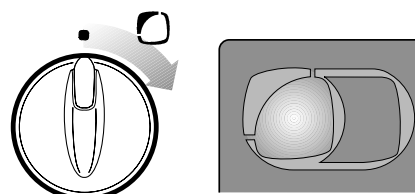
KRAFTIGT BRYNT FETT: Lämpligt för tunna köttskivor. Var försiktig, fett blir lätt bränt.



Ändring av zonstorlek

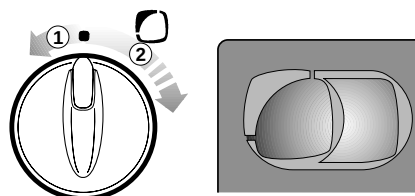
MIN

Vrid medurs fram till önskat värmeläge.



MAX

- 1 Vrid vredet moturs till symbolen  på vredet.
- 2 Vrid sedan medurs tillbaka till önskat läge mellan 1 och 9. Efter nollställning återgår zonen automatiskt till den mindre storleken.

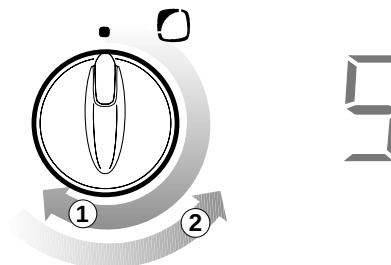


Användning utan Automax

Gör så här om du vill styra inställningen av värmen själv:

- 1 Vrid vredet medurs till symbolen  (efter 9:an).
- 2 Vrid sedan tillbaka till ett värmeläge mellan 1 och 9, där 9 ger den högsta värmen. När zonen används lyser valt läge i vredfönstret. Nollställ vredet moturs efter användning.

Vanligtvis kan du koka upp på det högsta läget för att sedan vidarekoka på ett lägre. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll att välja rätt.

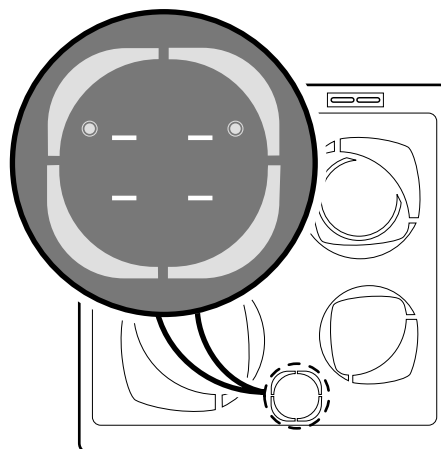


Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs strömmen till hällen av efter en tid (1,5 – 6 timmar). Ju högre läge som zonen är inställd på desto tidigare slås strömmen av:

VÄRMELÄGE	1–2	3–4	5	6–9
Avstängning ca timmar	6	5	4	1,5

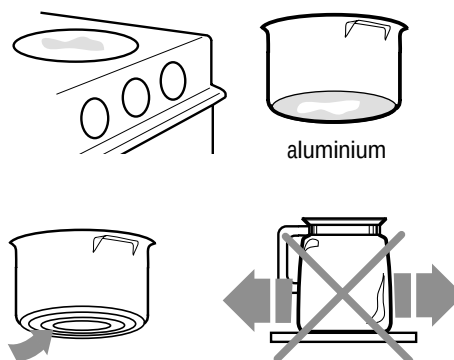
När tiden för en zon gått ut släcks samtliga zoner som är i användning. I vredfönstret för dessa zoner lyser ett streck tills du har nollställt vreden.



Val av kastrull/stekpanna

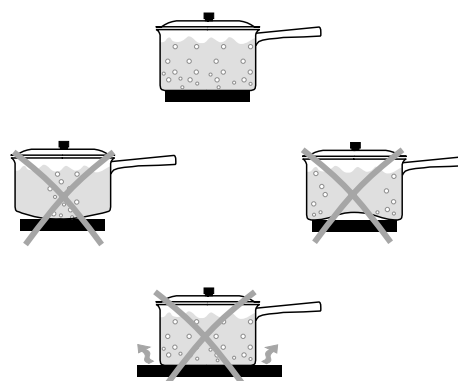
En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Tänk på att:

- Kontrollera kärlets botten. Kärlet med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckar tar du bort med rengöringsmedlet som medföljde spisen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.



För att spara tid och därmed energi ska kastrullens/stekpannans botten

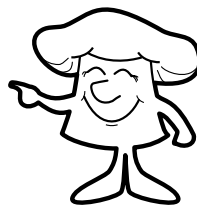
- täcka zonen helt. Med en för liten botten bränner överkok lätt fast på hällen.
- vara slät eller finmönstrad.
- vara plan. En botten som bukter för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.



När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller.

Spar energi!

- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Använd kärl med plan botten och spar 25% energi (jfr med oplan botten).
- Se till att hällen är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärl och värmezon.
- Stäng av värmezonen och låt maten bli färdig på eftervärmen.
- Ång- och tryckkokning spar också energi.



Rengöring av hällen



Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockernehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen.

GÖR SÅ HÄR OM HÄLLEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

- 1 Ta bort fläckar med rakbladsskrapan (se nedan).
- 2 Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
- 3 Torka med en fuktig trasa bort överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.



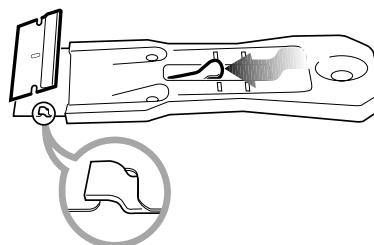
Rakbladsskrapan



LÅT INTE BARN ANVÄNDA SKRAPAN.
Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

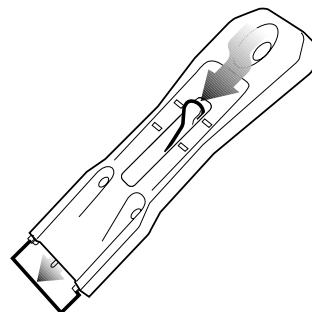
Skrapan använder du för att ta bort överkok från glaskeramikhällen. Innan du använder skrapan för första gången måste du vända på rakbladet, som är transportsäkrat. Ett hölje täcker det vassa rakbladet när skrapan inte används.

- 1 Tryck ner knappen på oversidan av skrapan och skjut den framåt så långt det går (SE BILD).
- 2 Ta bort rakbladet. Sätt tillbaka bladet med den vassa kanten utåt.
- 3 ”Lås” bladet med skrapans flikar (SE BILD).
- 4 Tryck ner knappen hårt och drag den bakåt så långt det går.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU RAKBLADSSKRAPAN:

- 1 Ta fram rakbladet genom att skjuta knappen (på översidan av skrapan) framåt till "stopp" (SE BILD). Du kan kontrollera att rakbladet är i låst läge genom att trycka ner bladet mot en oöm yta.
- 2 Se till att rakbladet är rent och helt annars kan det skada hällen. Nya rakblad finns att köpa i färg-handeln.
- 3 Luta skrapan ca 45° och skrapa rent. Du kan trycka rakbladet hårt mot hällen utan att skada den.
- 4 Torka försiktigt av smutsen från bladet med hushållspapper.
- 5 Efter användning tryck ner knappen och drag den bakåt så långt det går. Förvara skrapan på en barnsäker plats.



Säkerhetsfunktioner

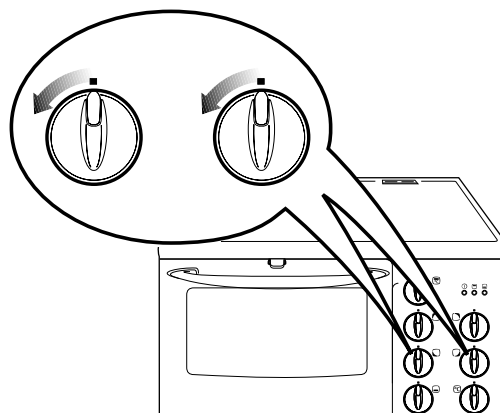
Hällåset

Med HÄLLÅSET i låst läge gör du det svårare för barn att "använda" hällens värmezoner. Om någon vrider på ett vred tänds inte zonen, däremot lyser "SAFE" i vredfönstret på hällen till dess att vredet åter är nollställt.

När hällåset är inkopplat lyser på hällen den röda "lampan" ovanför symbolen för låset.

KOPPLA IN HÄLLÅSET SÅ HÄR;

Vrid samtidigt de två vreden, till de främre zonerna, moturs. Om någon nu vrider på ett vred till en av hällens värmezoner tänds inte zonen, däremot lyser "SAFE" i vredfönstret till dess att vredet åter är nollställt.

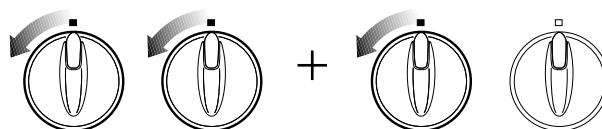


SÅ HÄR ANVÄNDER DU DEN LÅSTA HÄLLEN:

Vrid åter de två vreden moturs. Inom 10 sekunder kan du ställa in valfri zon på valfritt värmeläge. Tänk på att hällen nu är och förblir olåst tills det att alla värmezoner är avstängda.

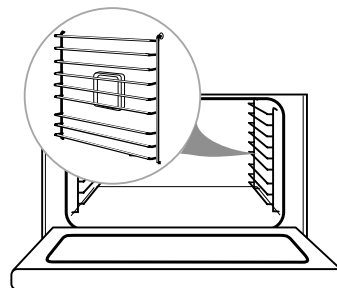
SÅ HÄR KOPPLAR DU UR HÄLLÅSET ;

Vrid samtidigt de två vreden, till de främre zonerna, moturs. Inom 10 sekunder vrider du sedan ett av vreden moturs en gång till. Du kan nu använda hällen som vanligt.



Ugnarna

Ugnarna har löstagbara ugnsstegar med två (lilla ugnen) respektive sju (stora ugnen) falser på var sida. Vilken falsnivå som är lämplig att använda för olika funktioner och temperaturer, kan du se i tabellerna för bakning och matlagning i slutet av bruksanvisningen. Den stora ugnen har två sidolampor (SE BILD).



Ugnarnas funktioner

För samtliga funktioner gäller att kontrollampan lyser under uppvärmning och slocknar vid uppnådd temperatur (tänds och släcks när termostaten slår till och från). För att välja ugnsfunktion vrider du funktionsvredet medurs till symbolen för önskad funktion (se nedan).

LILLA UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER:

Belysning

Över/undervärme

Tak- och bottenelement är inkopplade, med automatisk snabbstart. Det tar ca fyra minuter att värma upp ugnen till 200°C.

Ugnen har AUTOMATISK SNABBSTART. Ugnens kontrollampa lyser så länge snabbstarten är inkopplad och slocknar vid uppnådd temperatur.

Om du INTE vill ha automatisk snabbstart vrider du fram termostativredet tills kontrollampan börjar lysa. Vrid sedan tillbaka vredet till belysningsläget och ställ därefter omedelbart in önskad temperatur.

Färgsättning

Färgsättning av varma rätter, takelement inkopplat. Ingen snabbstartsfunktion.

STORA UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER:

Belysning

Över/undervärme

Tak- och bottenelement är inkopplade.

Övervärme

Takelement inkopplat.

Undervärme

Bottenelement inkopplat.

Grill

Grillelement inkopplat.

Snabbstart

Grill- och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200°C. Kan även användas vid gratinering.

Praktisk användning



Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning. Ugnen blir varm under användning, HÅLL BARN UNDER UPPSIKT.

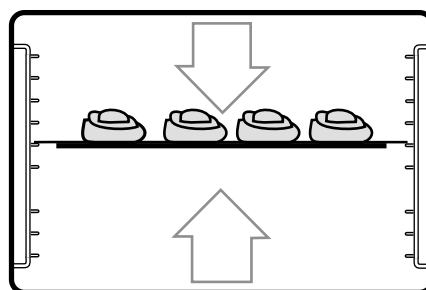
Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Hur skall du tillämpa de olika funktionerna när du använder de två ugnarna? Här nedan får du praktiska råd och tips på hur du bäst utnyttjar olika funktioner för olika typer av matlagning:

Bakning

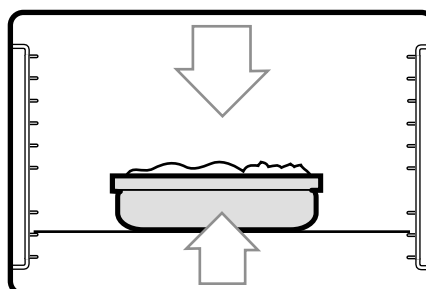
Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek. Ljusa aluminiumformar ger i regel ljusa resultat.

ÖVER/UNDERVÄRME ger jämn färgsättning över hela ytan. Välj den ugn vars storlek passar bäst. Den lilla ugnen är lämplig för mjuka kakor och limpor.



Matlagning

ÖVER/UNDERVÄRME är i regel bäst vid matlagning på en fals. Välj den ugn vars storlek passar bäst. Den lilla ugnen är med sin låga höjd lämplig till gratänger, puddingar o.d.



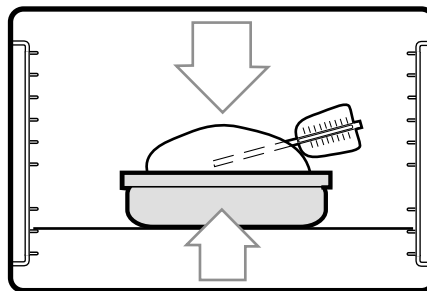
Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Stekar av nötkött, som rostbiff och innanlår, blir saftigast om de tillagas i 125°C ugnsvärme, men tar lite längre tid än vid högre ugnstemperatur. Välj en ugnssäker form med låg kant där steken precis får plats, så undviker du att skyn torkar in. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det ofta mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Användning av stektermometer

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern hamna mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör helst hela röret vara inne i köttet. Tänk på att en termometer kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmade ugnen. När önskad kötttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

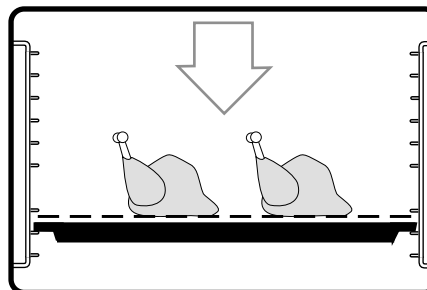


Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du ska grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

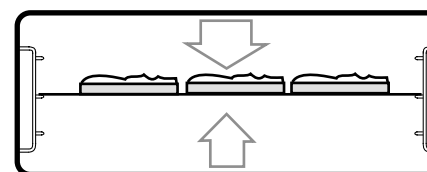
Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Ställ funktionsvredet på  och termostadvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter 3–5 minuters uppvärmning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.



Färgsättning

Ställ lilla ugnens funktions- och termostadvred på . Sätt in rätten efter 3–5 minuter. Den här funktionen är utmärkt vid färgsättning av ”låga” maträtter, t.ex. varma smörgåsar och gratänger.

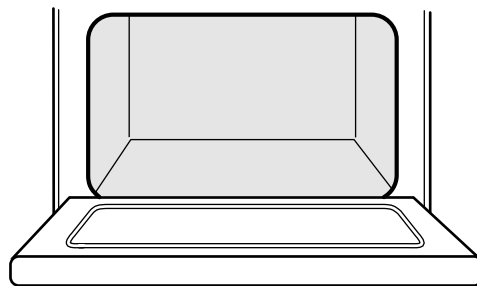


Rengöring och skötsel

Ugnarna

Ugnarna har slät emalj. Gör så här om de är mycket smutsiga:

- 1 Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
- 2 Stryk med en svamp ut såpa i ugnen.
- 3 Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och  över/undervärme i ca 10 minuter.
- 4 När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



Ugnsluckan

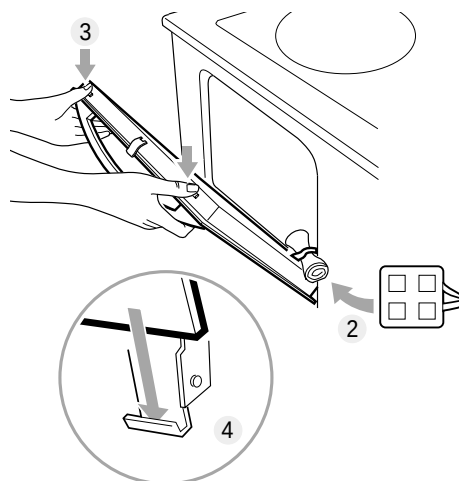
Ugnsluckan består av två delar med värme-reflekterande glas för att ge en lägre ytemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring.

RENGÖRING MELLAN GLASEN



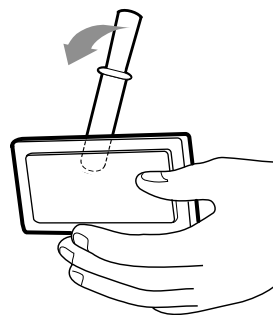
Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

- 1 Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
- 2 Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (SE BILD). Fäll sedan upp luckan.
- 3 Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
- 4 Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (SE BILD). Om glaset är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan. Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
- 5 Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
- 6 Ta bort grytlapparna.



Byte av ugnslampa

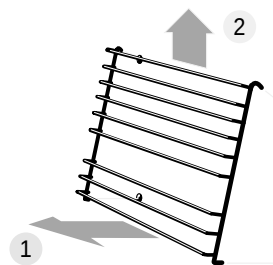
- 1 Nollställ alla vred och kontrollera att ugnen inte är varm.
- 2 Lossa och ta bort ugnsstegen.
- 3 Lossa skyddsglasat genom att sätta t.ex. en smörkniv mellan glas och ugnsvägg. Håll en hand under glasat så att det inte faller ner på ugnsbotten.
- 4 Skruva ur lampan och sätt i en ny med E14-sockel, märkt 230-240V, 25W och 300°C.
- 5 Tryck fast skyddsglasat igen och montera stegen.



Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen (1), lyft snett uppåt och ta ut den (2). Diska stege och galler (samt andra eventuella tillbehör som grillställning och grillspett) för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör med t.ex. tvålull.

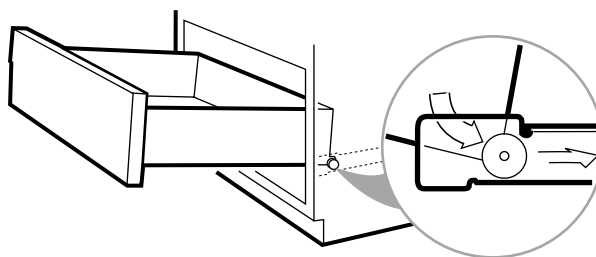
Plåtar, även eventuella proffsplåtar, och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa (gäller inte proffsplåten).



Förvaringslådan

- 1 Töm lådan och dra ut den till "stopp".
- 2 Ta tag i handtaget, lyft lätt uppåt och lådan går fri från spärren i bakkanten.
- 3 Dra ut lådan helt.

Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (SE BILD). Skjut in lådan. Lyft upp den något den första biten så hakar hjulen inte fast i främre spärren.



Installation

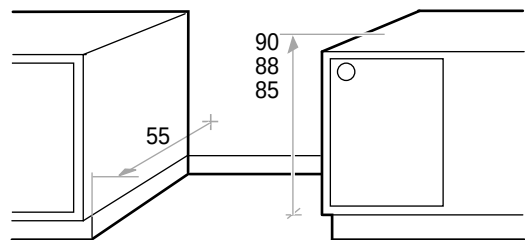


Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACK-MAN. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. ANVÄND HANDSKAR vid förflyttning av spisen.

Stämmer spisens mått överens med övrig köksinredning? Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (SE BILD). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Vid leverans är spisen anpassad till en bänkhöjd på 85 resp. 90 cm och ett sockeldjup på 53 cm. Du kan ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 85, 88 eller 90 cm och ett sockeldjup på 55 cm (se nedan).

Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.



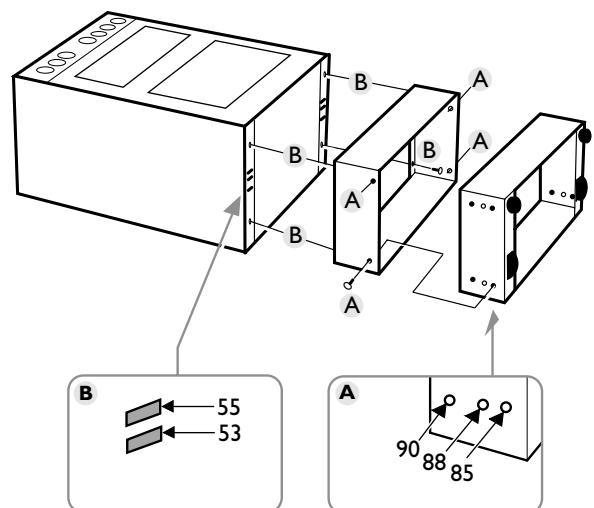
Ändring av sockelhöjd och -djup



53 cm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

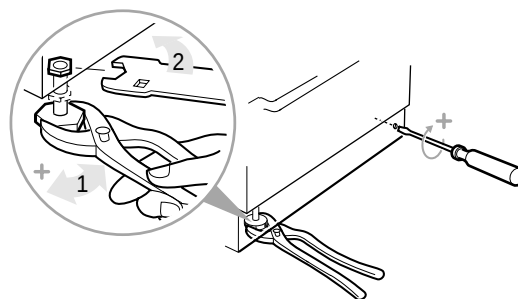
- 1 Lägg ned spisen försiktigt (SE BILD). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
- 2 Skruva ur skruvarna A (4 ST, SE BILD). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5. För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
- 3 Skruva ur skruvarna B (4 ST, SE BILD) och ta bort den yttre sockeln.
- 4 Haka fast den yttre sockeln i läge 55 cm (SE BILD B). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
- 5 Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för 85, 88 eller 90 cm bänkhöjd (SE BILD A).
- 6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettets ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna (1). När spisen står plant "låser" du fötterna med muttern. Använd den medföljande nyckeln, skruva moturs (2).



Elektrisk anslutning



Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).

Service



Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACK-MAN. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Problem med spisen? Vi rekommenderar att du läser bruksanvisningen. Det kan löna sig. Se nedan vad som gäller om du behöver hjälp.

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL-91, samt övriga EHL-bestämmelser som du får av säljaren. Kom ihåg att spara dessa samt kvittot på spisen.

Konsumentkontakt

Har du frågor angående spisens funktioner eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på telefonnummer 020-78 77 50 eller via e-mail på vår hemsida www.electrolux.se.

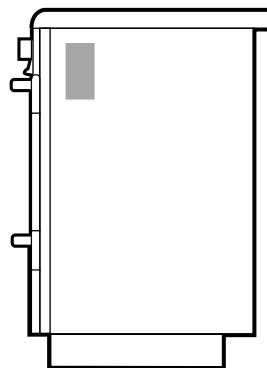
Service och reservdelar

Har du frågor eller vill beställa service eller reservdelar, ber vi dig att kontakta återförsäljaren eller vår rikstäckande service på telefonnummer 020-76 76 76, eller via e-mail på www.elektroservice.se. Se adressen till ditt närmaste servicekontor i telefonkatalogen (Gula sidorna) under Hushållsutrustning, vitvaror - service.

Innan du beställer service enligt EHL-åtagandet, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv. På sidorna 26 och 27 i bruksanvisningen finns tabeller som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera att elektriska fel alltid skall åtgärdas av certifierad elektriker.

På spisens högra sida finns en dataskylt med uppgifter om spisen. Fyll i dem här så de finns tillhands om du behöver ringa service.

Modell:	
Prod. nr:	
Serie. nr:	
Inköpsdatum:	



Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar. Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG IEC klass Y.

Med reservation för ändringar. Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG IEC klass Y.

	EK 6176	EK 7176
Bredd (mm):	600	700
Höjd vid leverans (mm):	900	900
Djup (mm):	600	600
Volym stor ugn (liter):	48	55
Volym liten ugn (liter):	19	19
Total effekt 400V-spis (w):	13666	13666
VÄRMEZONERNA	STORLEK(mm)	EFFEKT (w)
Bakre vänstra:	145/250	1100/2000
Bakre högra:	120/180	900/1800
Främre vänstra:	210	2300
Främre högra:	145	1200

KONTROLLLAMPORNA är av glimlampetyp.

UGNSLAMPORNA har E-14 sockel, märkt 230-240V, 25W och 300°C.

Tabeller

Bakning

	°C 			minuter 
Bondbröd	225	N	N	30–35
Bullar, mat- & kaffebröd	225	M	–	8–12
Hållkakor	200–225	M	M	10–15
Kuvertbröd	225–250	M	–	8–10
Limpor, lätta/formbröd	200–225	N	N	30–40
Limpor, tunga	175–200	N	N	50–60
Längder/kransar	200–225	N	N	15–20
Marängar	100–125	M	–	40–50
Muffins	225	M	N/M	10–12
Mördegskakor	175–200	M	–	5–10
Pepparkakor	175	M	–	5–7
Rulltårta	225–250	M	–	5–7
Scones	225–250	M	M	8–10
Sockerkakor, lätta	175	N	Galler på botten	35–45
Sockerkakor, tunga/fina	150–175	N	Galler	50–60
Tårtbotten	175–200	N	N	30–40

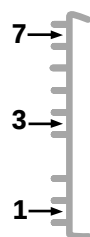
Placering i ugn

STORA UGNEN HAR SJU FALSER (SE BILD):

Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).

M = Mitten av ugnen (fals 3–4).

N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).



LILLA UGNEN HAR TVÅ FALSER:

M = Mitten av ugnen (fals 2).

N = Nedre delen av ugnen (fals 1).



Grill & Matlagning

	°C 	°C 			minuter 	°C 
Biff, ca 1,5 cm		275	Ö	–	5–7	
Bogbladsstek	175		N	N		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		275	Ö	–	10	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175		N/M	N		55–60
Fisk						
– kokning	200		N	N		
– kokning i eget spad	100		N	N		
– stekning	200–225		N	N		
Fläskkarré	175		N	N		80–85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	–	12–15	
Fläskpannkaka	225		M	N		
Gratänger	225		N/M	N/M		
Grillkorv		275	Ö	–	5	
Hamburgare, fryst 90 g		275	Ö	–	8–10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	–	15–20	
Kyckling	175		N/M	N		
Kyckling, halvor *		200–225	N	–	40–50	
Köttbullar i långpanna	225		M	N/M		
Köttfärslimpa	175–200		N/M	N		
Omeletter	200–225		M	N		
Piroger	225		M	N/M		
Pizza	250		M	M		
Potatis, bakad	225		M	N/M		
Puddingar, lådor	200–225		N/M	N		
Revbensspjäll *	175	200–225	N	N		
Rostbiff	125		N	N		55–60
Skinka, färsk	175		N	N		70
Stek (nöt)	125		N	N		70–75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		N	N		70–75
Strömmingsflundra	225		M	N/M		
Suffléer	175–200		M	–		

* Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller -oljor.

Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
<i>Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.</i>	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsnings efter utbakning ger ett platt resultat. Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka.	Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrstäm se anvisning på förpackning.
<i>Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.</i>	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
<i>Bakverk/maträtter blir för mörka.</i>	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Snabbstarten är inkopplad.	Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.
<i>Bakverk/maträtter blir ljusa.</i>	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i ugnens botten hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Problem och åtgärder

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

Problem

Orsak/Åtgärd

Spisen får ingen ström

Kontrollera följande:

- att SÄKRINGEN/SÄKRINGARNA är hel/hela
- att ev. STICKPROPP är ordentligt insatt
- att ev. JORDFELSBRYTARE är tillslagen

Värmezonen fungerar inte och "SAFE" lyser i informationsfönstret

Kontrollera om hållåset är inkopplat. Använd den låsta hällen eller koppla ur hållåset (se s. 14)

Det tar lång tid att koka/steka

Kontrollera att du valt ett lämpligt kärl med god värmeledningsförmåga (se s. 12)

Ugnsbelysningen fungerar inte

Byt trasig lampa (se s. 19)

Luckspärren fungerar inte

Sätt spärren i funktion (se s. 6)

Skrotning



- 1 Lossa spisen från vägguttaget.
- 2 Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.
- 3 Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.

Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.

Aktiebolaget Electrolux
105 45 STOCKHOLM